

A3

**DEMANDE
DE CERTIFICAT D'UTILITÉ**

②①

N° 82 09893

⑤④ Conquet de réception de fruits pour pesage.

⑤① Classification internationale (Int. Cl.³). G 01 G 13/22; B 65 G 47/16 // C 12 G 1/06.

②② Date de dépôt..... 3 juin 1982.

③③ ③② ③① Priorité revendiquée :

④① Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 49 du 9-12-1983.

⑦① Déposant : ESTIA SARL. — FR.

⑦② Invention de : François Zink.

⑦③ Titulaire :

⑦④ Mandataire :

La présente invention concerne un conquet de réception de fruits garantissant, après le pesage, leur évacuation ainsi que celle de leur jus. (capacité moyenne 2 tonnes de fruits).

Les procédés traditionnels du vignoble "hors champagne" actuellement
5 utilisés dans le domaine du transfert de raisin sont, le pompage ou la vis d'Archimède. Ils ne correspondent pas aux normes exigées par la législation pour la production de crémant "méthode champenoise".

Le conquet selon l'invention permet de réceptionner, de peser et d'évacuer les fruits en limitant au maximum l'éclatement des baies, donc l'oxyda-
10 tion du produit.

La planche 1/3, figure 1, représente en perspective un conquet de réception à 2 godets mobiles.

La figure 2, planche 2/3 représente la coupe schématique du conquet fermé.

La figure 3, planche 2/3 représente le passage pour le jus entre le bec
15 de la benne et la bavette de la porte.

La figure 4, planche 2/3 représente la coupe schématique du conquet après ouverture de la porte.

La figure 5, planche 2/3 représente la coupe schématique du conquet après élévation du godet mobile.

20 La figure 6, planche 3/3 représente une perspective éclatée d'une rampe de débouillage montée sur le plan incliné de la benne.

Le figure 7, planche 3/3 représente une vue de dessus schématique de 2 rampes de débouillage. L'une en position extrême aller, l'autre en position extrême retour.

25 La figure 1 de la planche 1/3 représente une benne à plan incliné sur châssis rigide (1). Dans cette benne sont montés un ou plusieurs godets (2) mobiles autour d'un axe (3). Sur ce même axe s'articulent également les portes (4), qui en position verticale, ferment le conquet.

Comme le démontre la figure 2, planche 2/3, la porte (4) fermée bloque les
30 fruits glissant sur le plan incliné (5), mais (figure 3) laisse le jus s'écouler dans le bac (7) par la bavette (6) et l'ouverture laissée entre le bec inférieur de la benne (1) et la porte (4).

Quand la benne est remplie, on procède au pesage du produit. La tare est automatiquement déduite par l'indicateur de pesée du bloc de pesage (8).

35 La figure 4, planche 2/3 montre le premier temps d'évacuation. Sous l'action d'un vérin (9) la porte (4) pivote vers l'extérieur autour de l'axe (3). Les fruits retenus sur le plan incliné (5) glissent vers le tapis d'évacuation (10).

Ce volume de fruits évacué, un vérin (11) pivote le godet (2) autour de l'axe (3), figure 5 planche 2/3. Les fruits du godet glissent vers le plan incliné (5), puis vers le tapis (10).

Godets et portes viennent en position initiale et le remplissage peut
5 reprendre.

Sur le plan incliné (5) sont montés des rampes de débouillage comme le démontrent les figures 6 et 7, planche 3/3.

Ces rampes sont constituées d'une plaque de guidage (12) dans laquelle se déplace un coulisseau (13). Sous ce plan incliné (5) une bielle (14) trans-
10 forme le mouvement rotatif d'une roue à chaîne (15) en translation "va et vient". L'ensemble est entraîné par un moteur électrique (16).

Le mouvement aller du coulisseau (13) fait pivoter des racleurs (22) autour d'un axe (18) jusqu'à la butée (19). Il est aidé par un ressort de rappel (17). Cette manoeuvre déplace les fruits sur le plan incliné (5) vers le bas.

15 En mouvement retour les racleurs repoussés par les fruits (20) se logent sous leur protection (21) et ainsi ne blessent aucunement le produit véhiculé.

Ces rampes de débouillage comme la pompe de vidange (23) du bac à jus (7) se mettent en route dès l'ouverture des portes (4) du conquet (1) (figure 4, planche 2/3) et s'arrêtent dès la fermeture des dites portes.

20 Le conquet selon l'invention est particulièrement destiné à réceptionner et évacuer des raisins pour la vinification de crémant.

R E V E N D I C A T I O N S

1) Conquet de réception de fruits caractérisé en ce qu'il comporte une benne montée dans un châssis rigide (1) cette benne à plan incliné (5) reçoit un ou plusieurs godets (2) à porte (4). Ces moyens 2 et 4 sont libres en rotation autour d'un axe (3). Les portes (4) en position verticale, ferment la
5 benne mais permettent au jus de s'écouler dans le bac à jus (7). Ces mêmes portes (4) s'ouvrent sur un tapis d'évacuation (10). L'ensemble est monté sur une plate-forme de pesage (8).

2) Conquet selon revendication 1 caractérisé par le basculement des godets (2) après ouverture des portes (4) autour d'un axe (3).

10 3) Conquet selon revendication 1 caractérisé par la bavette (6) de la porte (2) permettant au jus de s'écouler dans le bac (7) la porte (2) étant fermée.

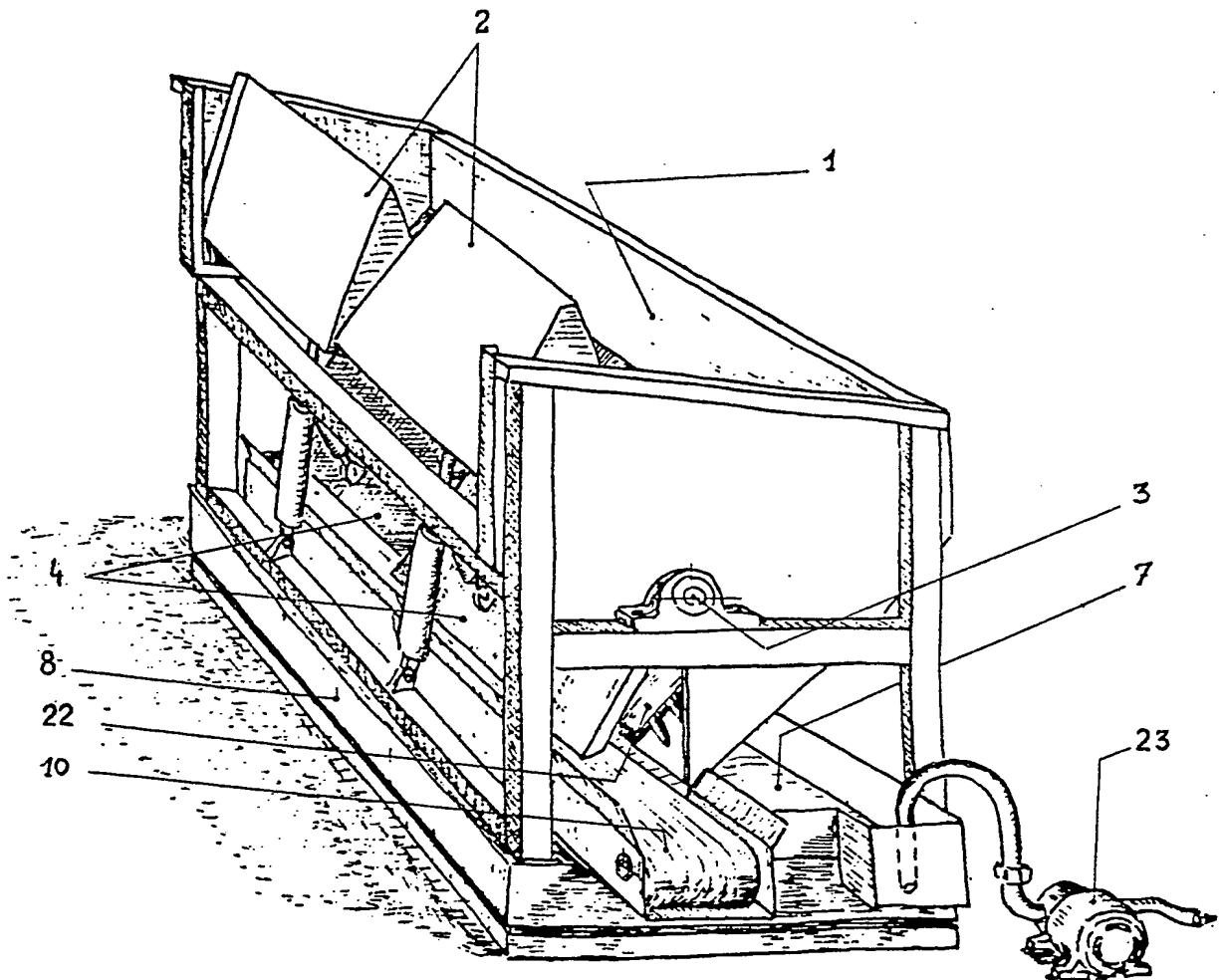
4) Conquet selon revendication 1 caractérisé par le montage de rampes de déburrage sur le plan incliné (5) de la benne (1).

15 5) Conquet selon revendication 1 caractérisé par l'évacuation des fruits sur tapis transporteur (7) sous la benne (1).

6) Conquet selon revendication 4 caractérisé par le montage de l'ensemble conquet - bac à jus - tapis sur une plate forme de pesage (5).

PLANCHE 1/3

Figure 1



Best Available Copy

PLANCHE 2/3

figure 2

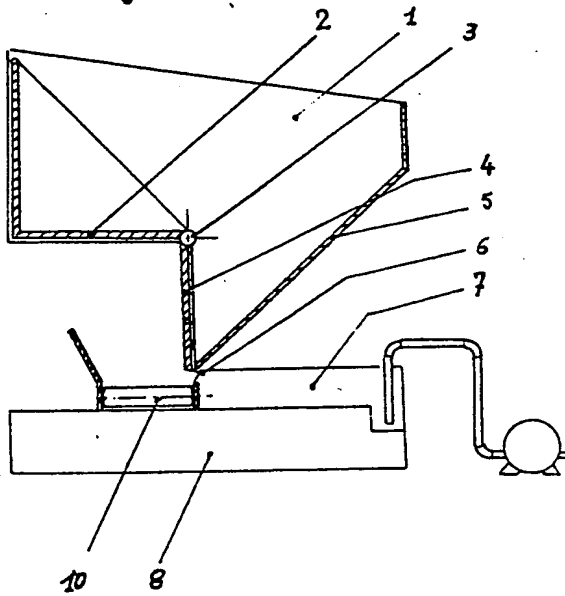


figure 3

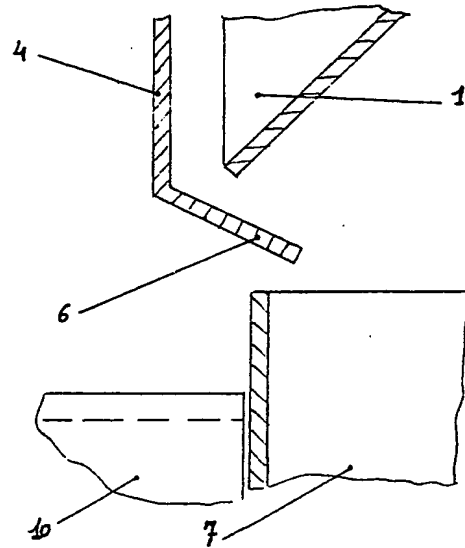


figure 4

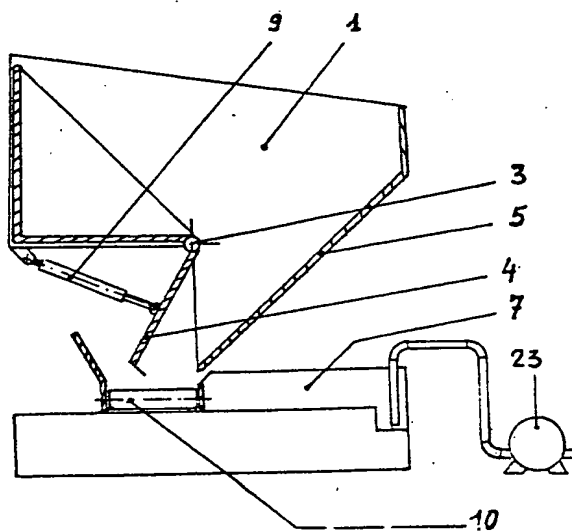
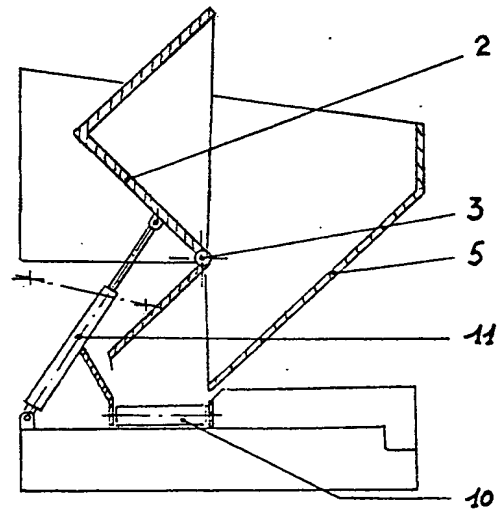


figure 5



Best Available Copy

PLANCHE 3/3

figure 6

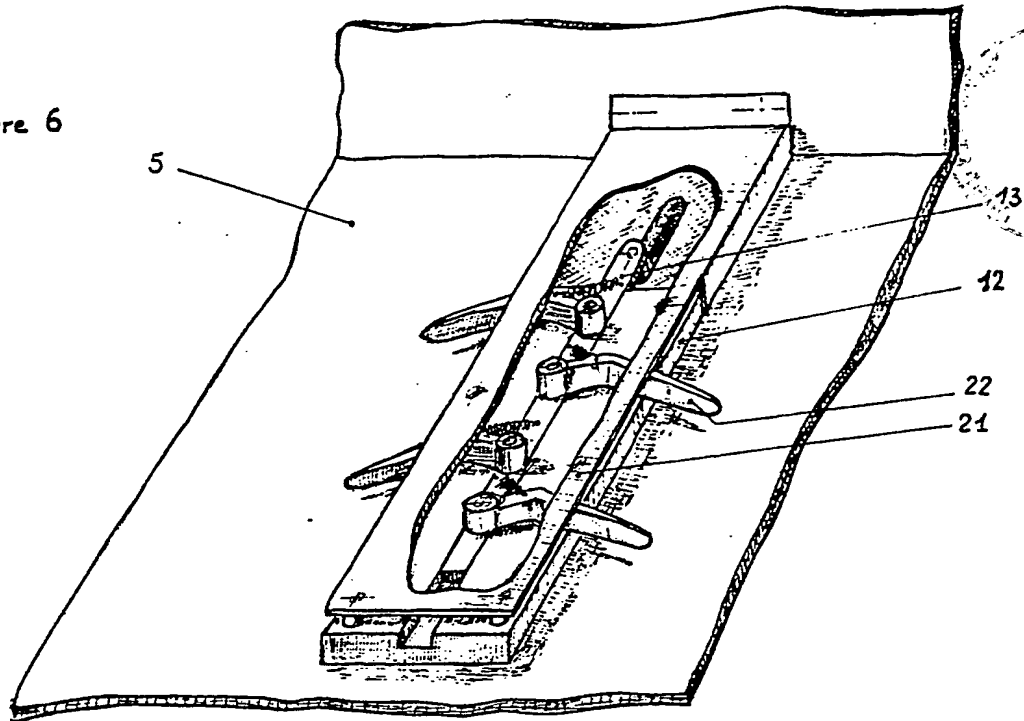
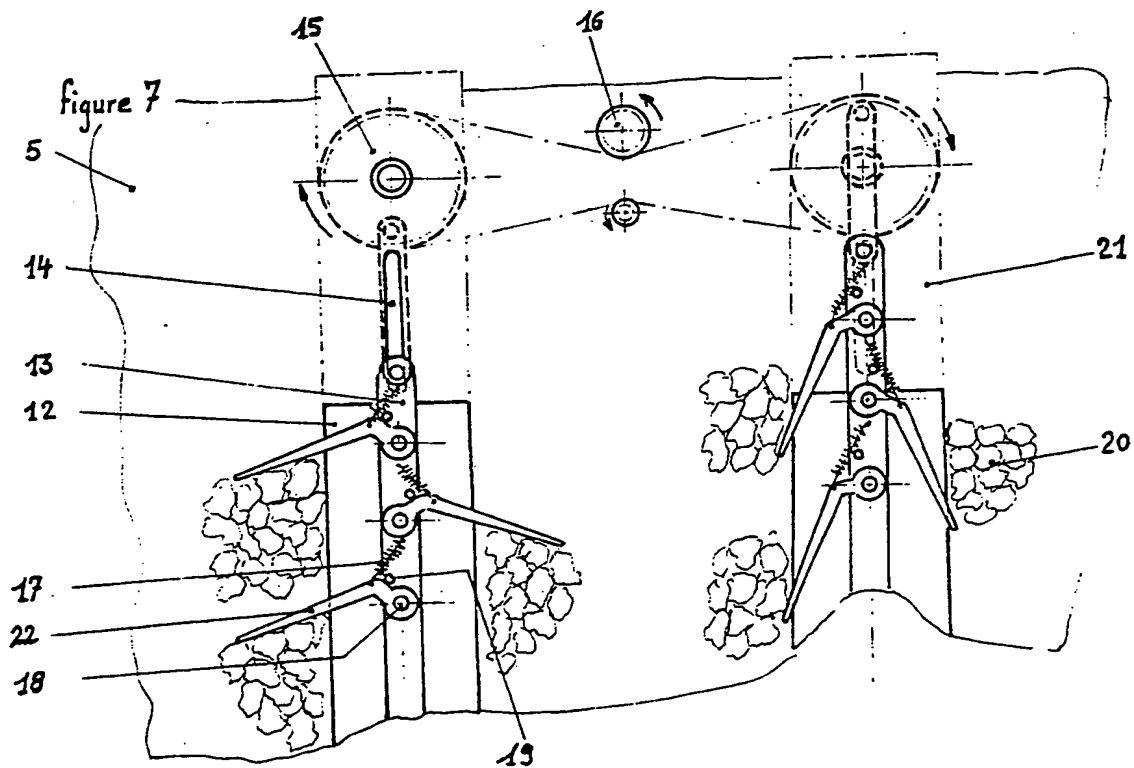


figure 7



Best Available Copy